

Production de viande persillée à partir de porcs Duroc sélectionnés

Didier Gaudré⁽¹⁾, Patrick Chevillon⁽¹⁾, Leyre Loyatho⁽²⁾, Bernard Le Rossignol⁽³⁾

(1) Ifip-Institut du porc, (2) Ferme Elizaldia, (3) Nucléus

Contact : didier.gaudre@ifip.asso.fr



La fréquence des viandes persillées est assez faible en France. Selon une estimation réalisée par l'Ifip en 2015, 96 % des longes produites ne figurent pas dans cette catégorie (note de persillé inférieure à 3 sur une échelle de notation NPPC de 1 à 6). Le fait que l'essentiel des doses d'insémination artificielle commercialisées en France provienne de verrats Piétrain explique en partie ce constat. La faisabilité de la mise en œuvre d'une sélection de verrats Duroc à partir de mesures réalisées à l'aide d'une sonde à ultrasons estimant le persillé sur des animaux vivants au poids de 100 kg est étudiée.

Matériel et méthodes

- Doses d'IA de 4 verrats Duroc dont 2 ont été sélectionnés sur la base d'une estimation de la teneur **Haute en Gras IntraMusculaire (HGIM)** de leur viande et 2 sélectionnés sur des teneurs **Basses en Gras IntraMusculaire (BGIM)**
- 239 porcs mâles castrés ou femelles issus de verrats Duroc HGIM ou BGIM et de truies croisées Landrace x Large White, suivis de 25 à 130 kg de poids vif, répartis dans 24 cases et alimentés à volonté avec un aliment croissance jusqu'à 65 kg de poids vif puis un aliment finition
- Mesures des performances en engraissement et des caractéristiques des carcasses et des jambons
- Mesures des pH24, couleur de la viande et note de persillé (méthode visuelle selon la grille de notation du persillé NPPC, Echelle de 1 à 6, 2000) en abattoir et découpe

Caractéristiques des aliments

- 9,7 et 9,8 MJ EN/kg, 0,9 et 0,7 g de lysine dig./MJEN respectivement en croissance et en finition
- Composés de blé, de maïs, d'orge, de tourteaux de colza, de soja et de tournesol



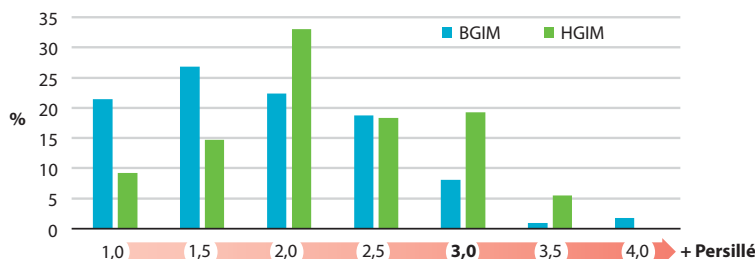
Nucléus



Ferme Elizaldia

Résultats

- Les porcs HGIM présentent un poids supérieur en début d'engraissement (en raison d'un GMQ amélioré de 11 % en post-sevrage). Ils continuent de présenter une amélioration de leur vitesse de croissance en engraissement (+3%). L'indice de consommation n'est cependant pas différent ni le taux de muscle des carcasses.
- Les jambons issus des porcs HGIM et BGIM ne sont pas différents pour le poids et l'épaisseur de gras. Le pH24, la couleur et la note de persillé sont plus élevés pour les jambons HGIM.
- La proportion de note de persillé supérieure ou égale à 3 est de 25% pour le lot HGIM et de 11% pour le lot BGIM.



Graphique 1 : Répartition des notes de persillé par type de verrats Duroc sur une échelle de 1 à 6 (Grille NPPC)

Tableau 1 : Performances, caractéristiques des carcasses et des jambons par type de verrats Duroc

	BGIM	HGIM	Stat.
Poids vif initial, kg	23,7	25,9	**
GMQ, g/j	860	888	*
IC, kg/kg	2,84	2,87	ns
Poids vif final, kg	127,4	128,2	ns
Poids carcasse, kg	102,3	102,7	ns
TMP, %	60,1	59,5	ns
Poids jambon, kg	15,5	15,6	ns
Épaisseur gras jambon, mm	31,4	31,2	ns
pH24 demi-membraneux	5,60	5,67	**
Couleur	3,3	3,6	*
Persillé jambon	1,9	2,2	*

Conclusion

La sélection de verrats Duroc au poids de 100 kg, à partir d'une estimation du caractère persillé de la longe mesurée à l'aide d'une sonde à ultrasons semble possible à mettre en place dans le but de produire des porcs présentant des jambons plus persillés. Les objectifs de sélection sont à déterminer afin de fixer un optimum en termes de teneur en persillé de la longe et du jambon permettant de satisfaire le consommateur en viande fraîche et le salaisonier spécialisé en produits secs haut de gamme.

